

Kokkonst 1910-1913 - samling av trycksaker - 7

Vardagstryck



National Library
of Sweden

Några utökta recept

101

Arboga VÄXT-margarin

användande

till bakning.



Första samlingen.



Det är en tro på många håll, att Växtmargarin icke alls lämpar sig för bakning, men detta är ett stort misskännande af varan, åtminstone hvad **Arboga** Växtmargarin beträffar. Detta Växtmargarin, som dagligen får en ökad omsättning och som snart anses absolut oundgängligt i hvarje hushåll, har så väl afvägda proportioner i sin sammansättning, att det icke blott är en delikatess för smörgåsbordet, utan äfven med största fördel lämpar sig till matlagning och bakning. De bakrecept, som härmed följa, äro endast utvalda, bepröfvade sådana. De komma helt säkert att bli värderade af hvarje husmor, bevisande, som de äro, om sanningen af ofvanstående.

Hafrekex.

2 hg. **Arboga** Växtmargarin, 4 hg. ångpreparerade hafregryn, 2 hg. socker arbetas samman. Degen plattas tunn, kakor tagas ut med mått och gräddas ljusbruna.

Konjakskransar.

425 gr. **Arboga** Växtmargarin, 635 gr. mjöl, 210 gr. socker, 1 vinglas konjak. Margarinet tvättas, mjölet siktas. Allt samarbetas väl till en smidig deg, som sedan rullas till smala stänger. Stängerna viras om hvarandra två och två och böjas till kransar, som gräddas i ej alltför het ugnsvärme.

Engelska tébröd (Rockcakes).

125 gr. kallt **Arboga** Växtmargarin, 2 del. mjölk, 1 del. strösocker arbetas med tvenne gafflar i ett fat. Arbeta sedan på samma sätt hastigt in 310 gr. hvetemjöl, hvarmed siktats 2 rågade téskedar jästpulver! Degen bör se grymig och ojämn ut. Lägg med gafflarna små klumpar af degen på bakplåten! Grädda i varm ugn strax före servering! Olika smak kan erhållas genom att tillsätta korinter, citron, vanilj etc.

Arboga-Kakor.

100 gr. urtvättadt **Arboga** Växtmargarin, 1 stort ägg, 1 stort skedblad grädde, 180 gr. socker, 320 gr. hvetemjöl, en knifsudd hjorhornsalt arbetas samman. Degen kaflas ut, kvadratformiga kakor uttagas med sporre. I kakornas sidor utskäras flikar, som vikas öfver ett syltbär i kakornas midt. Gräddas ljusbruna i varm ugn.

Té-Cigarrer.

50 gr. urtvättadt **Arboga** Växtmargarin, 4 hela ägg, 400 gr. pudersocker, 630 gr. mjöl, i bitar skuren sötmandel, 1 tésked hjorthornsalt arbetas samman. Degen rullas till cirka 3 cm. breda stänger, som gräddas i ej för varm ugn och skäras till kubbar, innan de hunnit svalna. Tor-
kas i ugn som skorpor.

Rågkakor.

400 gr. **Arboga** Växtmargarin, 320 gr. hvetemjöl, 300 gr. rågsiktmjöl, 200 gr. strösocker, 2 téskedar jästpulver. Smöret urtvättas, mjölet siktas med jästpulvret. Ingredienserna arbetas väl tillsammans, och degen ställs att stelna. Degen kaffas sedan tunn, näggas, runda kakor med ett litet hål vid sidan uttagas med mått. Kakorna gräddas ljusbruna.

Arboga-Skorpor.

300 gr. **Arboga** Växtmargarin, 850 gr. mjöl, 125 gr. socker, 3 del. mjölk, 3 rågade téske-
dar jästpulver, 30 st. kardemummor. Degen rullas till små bullar, som gräddas ljusbruna, skäras
medan de äro varma och torkas i ugn. Dessa skorpor bli enastående möra och goda.

Kanelkubbar.

425 gr. **Arboga** Växtmargarin, 600 gr. mjöl, 105 gr. socker, 3 äggulor. Växtmargarinet
urtvättas. Ingredienserna sammanarbetas. Degen rullas till stänger, som sedan rullas i kanel och
socker. Stängerna delas till kubbar, som gräddas väl.

Shortbread med ris.

250 gr. **Arboga** Växtmargarin, 150 gr. rismjöl, 250 gr. hvetemjöl, 125 gr. strösocker. Det
siktade mjölet och sockret sammanblandas väl. Smöret arbetas in, och allt knådas till en smidig
deg. Degen kaffas tunn, med sporre utskäras trekantiga eller snedt fyrkantiga kakor, som gräd-
das ljusbruna i svag ugnsvärme.

Enkel sockerkaka.

1 1/2 kaffekopp smält **Arboga** Växtmargarin, 3 koppar hvetemjöl, 2 koppar fint socker, 3
ägg, 1 kopp gräddmjölk, 2 téskedar jästpulver, mandel eller vanilj efter smak. Alltsamman röres
väl ihop och gräddas 30 minuter i jämnhet ugn.

Fortsättning följer.